

ALTAIS

PRIMITIVO DI MANDURIA

D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE: Italia | Puglia
Manduria, Sava, Carosino, in un terreno roccioso,
calcareo, e molto fertile **VITIGNI:** Primitivo

VINIFICAZIONE: L'uva viene diraspata,
delicatamente pigiata, condizionata e convogliata
nei serbatoi di acciaio inox. La fermentazione a
temperatura controllata, analisi periodiche e
massima pulizia permettono di ottenere un
prodotto di elevata qualità senza rischi di
alterazioni.

AFFINAMENTO: Dopo la fermentazione malolattica,
il vino compie una brevissima sosta nelle barriques
di rovere. Il breve contatto con il legno apporta dolci
note vanigliate e di tostatura. Al momento giusto, il vino viene travasato nei serbatoi
di acciaio inox seguendo poi il suo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Un vino rosso e austero, con una vasta
gamma di profumi, frutti a bacca rossa e note speziate sono tipici del Primitivo. E' un
rosso di gran corpo, molto persistente.

ABBINAMENTI: Salumi stagionali, carni alla griglia, primi piatti al sugo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° - 20° C - **CONTENUTO ALCOLICO:** 13%



Gruppo I Vinai S.r.l

P. IVA 05585840878

IT mob. +39 334 708 1467 - USA mob. +1 631 944 2487

export@gruppoinvai.com - administration@gruppoinvai.com - office@gruppoinvai.com

www.gruppoinvai.com

ALTAIS

PRIMITIVO DI MANDURIA

D.O.C.

Vine (cépage): Primitivo

Alcohol: 13,50% Vol

System of cultivation: Sapling – Espalier

System of harves: Manual

PRODUCING COUNTRY: Italy | PUGLIA

Vinification

As soon as grapes are ripe, they are harvested, destemmed, pressed and carried on to tanks. The must become fermented at a controlled temperature for about six, eight days with pumping for the first two thirds of the fermentation.

Refining

Marks are excluded from the “new wine” which is subjected to the malo-lactic fermentation that is often primed by the enologist. After the malo-lactic fermentation the wine is cleaned and kept in stainless steel tanks until the bottling.

Organoleptic characteristics

A full-body red wine with violaceous nuances. The ample and fruity bouquet scents of plum and egriot, typical of primitivo.

Gastronomic coupling

It goes well with roast meat, seasoned cheese, pasta and pasta with cream or besciamella.

Serving Temperature: 18° – 20° C



Gruppo I Vinai S.r.l

P. IVA 05585840878

IT mob. +39 334 708 1467 - USA mob. +1 631 944 2487

export@gruppovinai.com - administration@gruppovinai.com - office@gruppovinai.com

www.gruppovinai.com